

# CARNIVORE

— CHARCOAL GRILL —

QUAI AUX BRIQUES 18. BRUSSELS  
WWW.CARNIVOREGRILL.BE



@CARNIVOREGRILL



FB.COM/CARNIVOREGRILL

# OUR STARTERS

## for our carnivores

Charcuterie Board . . . . .	18
exquisite selection of meats & duck rillettes ~ Sélection de charcuterie fine, rillettes de canard et pain grillé	
Classic Dry Aged Holstein Beef Carpaccio . . . . .	16
with aged parmesan, fried shallots and arugula, drizzled with lemon-infused olive oil & served with breadsticks ~ Carpaccio de bœuf maturé, parmesan affiné 24 mois, roquette, échalotes frites parfumées à l'huile d'olive infusée au citron, accompagné de bâtonnets de pain.	
Carnivore Dry Aged Holstein Beef Carpaccio . . . . .	23
with aged parmesan, thinly sliced foie gras, arugula, drizzled with fig infused olive oil, arugula, salt & pepper. Served with bread sticks. ~ Carpaccio de bœuf maturé façon "Carnivore" copeaux de parmesan affiné 24 mois, fine escalope de foie gras, roquette, le tout à l'huile d'olive infusée aux figues et accompagné de bâtonnets de pain.	
Roasted Marrow with Sea Salt . . . . .	14
Marrow bones grilled and roasted with sea salt & served with rosemary toasts ~ Os à moelle rôti, au sel de Guérande, toast parfumé au romarin	
Roasted Marrow with Parsley & Garlic . . . . .	16
Marrow bones grilled and roasted with fried parsley and garlic, served with rosemary toasts ~ Os à moelle rôti au persil frit et à l'ail, accompagné de toasts parfumés au romarin	
Foie Gras . . . . .	19
served with fresh figs, brioche & onion chutney ~ Foie Gras accompagné de figues fraîches et d'un chutney d'oignons, pain brioche	

## for our piscivores & herbivores

6 Grilled Oysters with Herbs & Parmesan . . . . .	24
Six Oysters grilled with herbs, garlic, lemon and parmesan ~ 6 Huîtres grillées aux herbes et au parmesan, à l'ail, au citron	
6 Deep Fried Oysters . . . . .	19
Six Oysters deep fried in panko, served with homemade guacamole ~ 6 huîtres frites au panko, servies avec du guacamole maison	
Grilled Sardines . . . . .	18
Whole sardines grilled with sea salt, garlic & olive oil ~ Sardines entières grillées au sel de Guérande, à l'ail et à l'huile d'olive	
🍷 Tomato, Mozzarella & Peach Tartare . . . . .	15
diced and mixed with mint, served on a bed of arugula ~ Tartare de tomates, mozzarella et pêches parfumé à la menthe, servi sur un lit de roquette	

## OUR MEATS

Two Sides are included. Just tell us which two you would like!  
Deux accompagnements sont inclus. Indiquez-nous ce que vous désirez!

Steak selection comes with your choice of sauce.  
If you want more than one, just ask and it's yours...on the house!  
Le steak choisit est accompagné d'une sauce de votre choix.  
Si vous désirez plus d'une sauce, demandez-là nous et... nous vous l'offrons

Choices: Pepper Sauce, Béarnaise, Chimichurri, BMH  
Choix : sauce au poivre, béarnaise, chimichurri, BMH

Split plates are not available. Trust us, you will want your own steak!  
Les plats partagés ne sont pas disponibles. Faites-nous confiance, vous apprécierez votre steak en entier!

*Giant prawn +6€*  
*Slice of foie gras +8€*  
*Deep fried oysters +4€*  
*1/2 Lobster +19€*

Filet Mignon (Irish) +275gr . . . . .	26
<i>~ Filet Mignon (Irlandais) +275gr</i>	
Aged Holstein Cote a Los, Aged 4-8 weeks (Austria) +600g . . . . .	39
<i>~ Côte à l'os de Holstein, maturée 4 à 8 semaines (Autriche) +600g</i>	
Rib Eye, Aged 4-6 weeks (Irish) +350gr . . . . .	34
<i>~ Rib Eye, maturée de 4 à 6 semaines (irlandais) +350gr</i>	
T-Bone Angus, Grass Fed (USA)+500gr . . . . .	48
Black Angus Filet (Irish) +250gr . . . . .	36
Tomahawk (Irish) + 1.1kg . . . . .	59
Wagyu Filet (Japan) +250gr . . . . .	89

## OUR SIDES

Two Sides are included with your selection from Our Mains and Our Steak Menu.  
Deux accompagnements sont inclus avec votre sélection principale et le menu de Steak.

No extra charge.  
Sans frais supplémentaires.

Just tell us which two you would like!  
Indiquez-nous ce que vous désirez!

Grilled Asparagus  
*~ Asperges grillées ~*  
Watercress, Avocado & Walnut Salad  
*~ Salade de cresson, d'avocat et de noix ~*  
Grilled Mixed Vegetable Skewer  
*~ Brochettes de légumes variés et grillés ~*  
Grilled Shallots  
*~ Echalotes rôties ~*  
Mixed Mushrooms with Garlic  
*~ Mixte de champignons à l'ail ~*

French Fries  
*~ Frites ~*  
French Fries with Parmesan & Truffle Oil  
*~ Frites au parmesan et à la truffe ~*  
Baked Potato  
*~ Pomme de terre au four ~*  
Sweet Potato Wedges  
*~ Patates douces en quartiers ~*  
Sweet Potato Mash with Cinammon  
*~ Purée de patates douces à la cannelle ~*

*All fries cooked in beef fat.*  
*Toutes les frites cuites dans la graisse de boeuf.*



# OUR MAINS

Two Sides are included with your selection. / Deux accompagnements sont inclus avec votre plats.  
No extra charge. Just tell us which two you would like! / Sans frais supplémentaires. Indiquez-nous que vous désirez!

## for our carnivores

Carnivore's Bacon Cheeseburger . . . . .	23
+250g Angus beef patty served on a brioche bun with maredsous cheese, fried egg, guacamole, fried shallots, romaine lettuce & grilled red pepper ketchup (add a patty +6€)	
~ +250g de bœuf Angus, fromage de Maredsous, œuf frit, guacamole, échalotes frits, laitue romaine & ketchup au poivron rouge grillé, dans un pain brioché (+ 6 € pour un hamburger supplémentaire)	
Deluxe Wagyu Burger . . . . .	29
+200g Wagyu beef patty served on a brioche bun with foie gras, onion chutney, romaine lettuce & fried shallots	
~ +200 g de boeuf Wagyu, foie gras, chutney à l'oignon, laitue romaine et échalotes frites, servi dans un pain brioché (+10€ pour une hamburger supplémentaire)	
Giant Irish Beef Skewer . . . . .	29
Giant Irish Beef Skewer with red onion & peppers	
~ Brochette géante de bœuf Irlandais, oignons rouges et poivrons	
Grilled Lamb Chops With Garlic, Olive Oil, Fresh Thyme, Grilled Lemons . . . . .	32
Lamb chops seasoned with thyme, garlic & olive oil. Served with grilled lemon	
~ Côtelettes d'agneau grillées à l'ail, huile d'olive, thym frais, citrons grillés	
Giant Chicken Skewer . . . . .	25
Giant corn-fed chicken skewer prepared with mint, lemon, chives and garlic with tzatziki	
~ Brochette géante de poulet préparée avec de la menthe, du citron, de la ciboulette, de l'ail et du tzatziki	

## for our piscivores & herbivores

Grilled Lobster +- 500 gr with Melted Garlic Butter . . . . .	48
~ Homard Grillé +- 500 gr avec beurre fondu aromatisé à l'ail	
Grilled Lobster +- 500 gr with Dill, Olive Oil & Lime . . . . .	48
~ Homard Grillé +- 500 gr à l'aneth, huile d'olive et citron vert	
Home-Made Fish & Chips . . . . .	26
Fish & Chips breaded with Japanese panko bread crumbs and served with tartar sauce	
~ Goujonnettes de poissons panés au pain japonais panko et servi avec de la sauce tartare	
Chargrilled Giant Prawns . . . . .	29
Chargrilled giant prawns & lemon with sweet barbeque sauce	
~ Gambas géantes grillées sur braise, citron et sauce barbecue	
🍷 Grilled Halloumi Cheese Skewer with Lemon & Thyme . . . . .	25
Brochettes grillées au fromage halloumi, au citron et au thym	

# KIDS MENU

Jr. Homemade Fish & Chips with Tartar Sauce . . . . .	14
Goujonnettes de Poisson panées, sauce tartare faite maison	
Jr. Hamburger with Lettuce, Mayonnaise & Ketchup. Served with French Fries. . . . .	14
Hamburger, laitue, mayonnaise, ketchup, accompagné de frites.	
Jr. Chicken Skewer with French Fries. . . . .	14
Brochette de poulet, accompagné de frites.	